

JA安芸

都市農業振興部
(082) 820-8112



農協だより

Vol.119

URL : <http://www.ja-aki.jp>

平成 28 年 9・10 月

米集荷が始まります

平成 28 年産米の J A 概算金が決定し 1 等については、コシヒカリ 5,800 円、ヒノヒカリ 5,300 円となり、昨年に比べ高値となりました。

J A 安芸の買入れ価格は右の表のとおり決定いたしました。J A 概算金より平均で 1,120 円高い価格になっております。

出荷される方は各支店購買 CS に必要書類を用意しておりますので、必要事項を記入の上、期日までに売渡し申込書を各支店購買 CS まで提出してください。J A 安芸では安心・安全な米を提供するためすべての出荷者に栽培履歴の提出をお願いしております。

1 袋でも多く出荷して頂きますよう、よろしくお願いいたします。

平成 28 年産米買入れ価格		(円/30 kg 税込)		
銘柄	1 等	2 等	3 等	
コシヒカリ	7,000	6,300	5,800	
ヒノヒカリ	6,800	6,200	5,800	
あきろまん	6,400	5,900	5,600	
上記以外の銘柄	5,800	5,300	5,000	
こだわり米ヒノヒカリ	7,800	7,000	6,400	

「第 6 回えだまめ収穫体験」を開催しました！



今年もこの時期恒例の「第 6 回 J A 安芸こだわりえだまめ収穫体験」を 8 月 9 日に阿戸町にて開催しました。

J A 安芸管内の小学生 33 人とその保護者を合わせて 55 人の参加があり、食農教育の一環として「食」がもつ多様な役割の大切さ、また「食」を支える根本である農業に関する知識を学習し、実際に様々な体験をしていただきました。

当日は気温 36 度近い晴天に恵まれ、まずは鈴生りに実ったえだまめ(湯あがり娘)を 1 人 5 本ずつ収穫しました。自分が食べる物を株ごと収穫する体験をした子供達は、なかなか引き抜けずに苦戦していましたがコツを掴むと「もっと抜きたい！」と保護者分のえだまめも楽しそうに収穫していました。

次にトウモロコシの収穫では農家の出荷作業体験として、収穫から荷造り作業までを体験していただきました。その際、一番穂は出荷用にコンテナに収穫し、二番目以降の穂はその場で生のまま食べてもらい、収穫したての甘さを実感してもらいました。子ども達はもちろん保護者も初めて生のままトウモロコシを食べたとの事で、「甘〜い！メロンより甘いかも」とみなさん驚かれていました。普段、体験したことのない自然や味に触れ、子どもたちは目を輝かせ楽しんでいました。

その後、阿戸支店の 2 階でトウモロコシの出荷調整作業としてトウモロコシの皮を 2~3 枚残してむき、虫食いや先の方まで実が入っているかを確認し、規定量の重さがあるか測り、袋詰めをして出荷用の商品作りを体験しました。今回、畑から 402 本収穫し、その内 71 本しか商品が出来ないことを知り、農家の方の苦労を経験することで、普段食卓へ並べられた食べ物の大切さを実感してくれたのではないかと思います。

昼食は J A 安芸女性部阿戸支部の協力により、とれたての鮮やかな黄色のトウモロコシと管内産こだわり米ヒノヒカリを使ったトウモロコシごはんに、育苗センターの圃場で当日朝採りのトマトやナス、ピーマン、オクラなどを使った夏野菜カレーを参加者全員でいただきました。また湯がきたてのえだまめやトウモロコシもたくさん用意し、参加者には大変に満足していただきました。

普段は野菜嫌いで野菜を残す子どももみんなで食べる楽しさからか、野菜たっぷりの夏野菜カレーをぺろりと完食し、食農教育の目的でもある【楽しい食事で情緒を育み】【健やかな発育や健康維持】という面でも充実した 1 日となりました。

受付時には J A の子ども向け雑誌「ちゃぐりん」を提供し、夏休み 8 月号に掲載されている、農業や食べ物、自然や科学の記事を見ながら今日の体験について家族で話し合ってもらうことを約束し、第 6 回えだまめ収穫体験の終了となりました。

